

NEGÓCIOS E EMPRESAS

FRANCESCA PELLION DI PERSANO, DETENTORA DA MARCA MISS DADO, ADIANTA

“Estamos a ponderar criar um entreposto em Portugal”

Francesca Pellion Di Persano começou a sua atividade empreendedora com a produção do “dado”, termo italiano que significa cubo, mais conhecido entre nós por caldo. Criou um produto, um preparado 100% biológico, à base de azeite e pasta de especiarias, disponível em boiões, e uma marca, a Miss Dado. O negócio prosperou em Itália, essencialmente através da internet e sobretudo em eventos que juntam a gastronomia à arte.

A internacionalização é o passo seguinte. “Estamos a ponderar em criar um entreposto no vosso país”, revela a detentora da marca. O objetivo é “rentabilizar os benefícios de transporte e distribuição internacionais”.

VIRGÍLIO FERREIRA
virgilio@vida economica.pt

Vida Económica - Como é que nasceu este projeto da marca Miss Dado? Que tipo de produtos oferecem aos vossos clientes?

Francesca Persano - Tudo começou com o vinagre balsâmico. A minha família produzia balsâmico e eu queria usar este produto de maneira tradicional, ou seja, em pratos cozinhados. Hoje o vinagre balsâmico é usado normalmente cru por causa de uma tendência criada no mercado norte-americano, mas nasceu como ingrediente para pratos cozinhados. Por isso, queria usar o vinagre para criar um novo produto: o dado, um preparado disponível em boiões, sem adições de conservantes e totalmente natural e pronto a usar, na realidade um antepassado das bases e caldos que as multinacionais vendem e com as quais as pessoas preparam ou enriquecem sopas, molhos e acompanhamentos de carne, vegetais ou peixe. Inicialmente na nossa loja online incluiu-se produtos que se harmonizavam bem com o dado: arroz para preparar o risotto, legumes, etc. A filosofia que sempre adotei para selecionar



“A nossa colaboração com Filomena Marques e a sua empresa é seguramente para continuar”, afirma Francesca Persano.

o nosso portfólio é a autenticidade e o sabor: seleciono produtos o mais naturais possível e de alta qualidade. Seguindo esta filosofia, no decorrer dos anos incluímos também outras referências, produtos gourmet e, de alguma forma, especiais. O que produzimos na Miss Dado e as referências vendidas no nosso site são singulares e de alta qualidade mas acessíveis a todos, com preços proporcionais à sua especificidade mas não exagerados.

VE - A distribuição é para se manter online ou planeiam a abertura de um espaço físico em Itália? Ou em Lisboa?

FP - Os caldos Miss Dado vendem-se em várias lojas em Turim e França, além da plataforma online, e estou interessada em vender também em lojas em Portugal: é importante que o produto esteja presente fisicamente no mercado, que as pessoas o possam ver e adquirir em lojas que já frequentam. A ideia de realizar um monomarca Miss Dado está na minha mente há muito tempo, e gostaria muito de abrir um espaço dedicado a este projeto e aos produtos selecionados por mim. Porém, para concretizar uma estrutura deste género é preciso um investimento muito grande, económico e de energia, que neste momento estamos a canalizar para outros projetos.

VE - O dado tem um carácter artesanal, sem a adição de conservantes. É possível manter esta filosofia de produção num negócio internacional?

FP - Sim, claro! É preciso programar a produção com tempo, para dar a possibilidade à equipa de preparação de produzir maiores

quantidades sem demasiada pressão.

VE - Como é feita a seleção dos vossos produtos? Que portfólio oferece a Miss Dado neste momento em Itália? Que produtos portugueses pretendem incluir no vosso portfólio?

FP - O processo de seleção é muito espontâneo: quando gosto dum produto, levo-o comigo ao escritório e testamo-lo juntamente com os meus colaboradores. Para mim são importantes os conselhos dos amigos e a procura e interesse dos clientes obviamente. Ainda não sei quais os produtos portugueses que vamos incluir no portfólio, gosto muito das conservas de peixe (um produto de excelência da vossa gastronomia) e dos doces. Vamos ver! Estamos agora mesmo a começar o processo de referênciação.

VE - Sabemos que tem realizado vários caterings em Turim. Este serviço da Miss Dado distingue-se da concorrência por que motivos? Por se tratar de um negócio vocacionado para o mundo das galerias e instituições culturais ou pela inclusão dos vossos produtos na confeção do menu apresentado?

FP - Os caterings da Miss Dado são diferentes da concorrência pelo ambiente que pretendem realizar. Uma atmosfera tranquila, atenta aos sabores e autêntica. Eu cresci no mundo da arte: o meu pai tem uma galeria e a arte sempre foi o pão de cada dia. Por este motivo o ambiente artístico é o que conheço melhor e o target principal dos meus caterings. Os artistas gostam de comer bem e de estar juntos, eles têm mensagens para transmitir ao mundo, eu comunico com

a comida. Os produtos do nosso portfólio são frequentemente usados nas receitas apresentadas nos caterings mas não é imprescindível. O que é obrigatório é usar ingredientes frescos, naturais e com uma proveniência reconhecida que garanta a autenticidade.

Forma inovadora de intercâmbio culinário e cultural

VE - Soubemos da realização do jantar da Triple Alliance em Lisboa, durante a ARCO. Como é que se proporcionou a junção de três fontes de produtos e filosofias culinárias distintas de Espanha, Itália e Portugal?

FP - Naquela altura, eu estava em Lisboa para ver a ARCO, foi convidada inesperadamente por D. André de Quiroga, um gastrónomo e colecionador de arte contemporânea reconhecido internacionalmente, e aproveitei a oportunidade com entusiasmo, uma forma inovadora de intercâmbio culinário e cultural. É verdade que os produtos culinários destes três países são diferentes,

mas também é verdade que somos nações “irmãs”. As nossas filosofias harmonizam-se bem e o resultado foi surpreendente com os produtos de Espanha, Itália e Portugal a brilhar numa celebração de criatividade gastronómica para 150 colecionadores, galeristas, artistas, críticos, e jornalistas.

VE - Depois do jantar na ARCO e do artigo no Expresso foi convidada para a Alimentaria pela Câmara de Comércio Italiana. Como foi a experiência?

FP - Já tinha participado noutra feira da comida internacional, a Tuttofood de Milão, mas as duas experiências foram muito distintas. Na Tuttofood, trabalhamos com plataformas de distribuidores, na Alimentaria tivemos a sensação de estar num ambiente mais aberto. Foi uma experiência estimulante.

VE - Portugal é a sua nova aposta? Lisboa pode oferecer novas oportunidades de negócio a uma empresa italiana?

FP - Portugal para mim é interessante por vários motivos. Primeiro, sei que os portugueses gostam muito da cozinha italiana de qualidade, e acho que os meus produtos podem ser interessantes para este mercado. Segundo, pela centralidade geográfica: pode ser uma ponte para o outro lado do atlântico e para o resto da Europa. Estamos a ponderar em criar um entreposto no vosso país, para rentabilizar os benefícios de transporte e distribuição em termos internacionais.

VE - A capital portuguesa parece ser neste momento o local onde tudo acontece. Vai estar presente em Novembro no Mercado Italia e está em marcha o estabelecimento de uma parceria com uma empresa portuguesa. Com que objectivos?

FP - O objetivo é abrir as fronteiras ao estrangeiro, em forma dupla: vender produtos portugueses através da nossa loja online, e oferecer o portfólio Miss Dado em Portugal e no mundo.

Miss Dado com degustação na “Facciamo i portoghesi”

Francesca Persano vai apresentar os seus produtos no dia 15 de novembro em Turim no evento “Facciamo i portoghesi” durante o Gourmet Festival daquela cidade do norte de Itália.

“Este evento será uma degustação dos produtos portugueses selecionados para integrar a nossa loja online e, ao mesmo tempo, uma oportunidade de intercâmbio cultural e culinário, com a participação dum chef português e dum chef italiano. O evento está a despertar muita curiosidade, a que esperamos corresponder com a cobertura da Miss Dado TV e dos outros meios de comunicação convidados, incluindo portugueses”.

“Espero realizar novas edições no futuro. A nossa colaboração com Filomena Marques e a sua empresa é seguramente para continuar”, adianta.